



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Entrées

Maquereau fumé, chou-fleur, kumquat 35 €
Sorbet de tomates vertes

Royale de coquillages
Radis framboise, jus émulsionné au cidre 34 €

Tourteau de Roscoff 35 €
Lait de coco, agrumes, croustillant cacao amer

Foie gras de canard, autour de l'artichaut 36 €

Crevettes bouquet à la fleur de sel 29 €

Langoustines grillées 38 €
Cèpes, salsifis, lipig, jus émulsionné

Araignée de mer, salmis de pigeonneau, figues 45 €

6 huitres creuses Marie Morgane affinées 28 €
Huître glacée, nori

Plats

Saint Pierre, carottes de sable de Santec 56 €
Nori, far noir condiments

Homard bleu de Roscoff en deux services 92 €

Bar, artichauts, limequat, girolles, gros lait 56 €

Canette rôtie, pêche 41 €

Kombu royal confit, cocos paimpolais

Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrazin 44 €
Céleri, pommes vertes

Kig ar farz de langouste 95 €



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Fromages et Desserts

Gros lait « Laezh Goell »	
Herbes fraîches, légumes du Léon à la fleur de Sel	12 €
Fromages bretons fermier au lait cru de Sten Marc	18 €
Chocolat au poivre Timut	18 €
Glace Tonka	
Kouign-amann	18 €
Strates de pommes caramel, sorbet orange romarin	
Tarte aux figues de Solliès	18 €
Bouillie d'avoine glacée	
Assiette de sorbets du moment	16 €
Kouign-amann d'Automne	18 €
Glace sarrazin torréfié	

Vous pouvez si vous le souhaitez, télécharger
Nos cartes





La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Menu Saveurs

169 €

Menu en 6 services pour l'ensemble de la table

Menu Tentation

109 €

Mise en Bouche

Tourteau de Roscoff

Lait de coco, agrumes, croustillant cacao amer

Ou

Foie gras de canard, autour de l'artichaut

Langoustine grillée

Cèpes, salsifis, lipig, jus émulsionné

Bar, artichauts, limequat

Girolles, gros lait

Ou

Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrazin

Pré-dessert Quetsche et shiso

Dessert à la carte



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Menu Plaisir

75 €

Mise en Bouche

Maquereau fumé, chou-fleur, kumquat

Sorbet de tomates vertes

Ou

Royale de coquillages

Radis framboise, jus émulsionné au cidre

Homard bleu

Kouign d'oignons de Roscoff, andouille de Guéméné

(supt 28 €)

Dorade royale, carottes de sable de Santec

Nori, far noir condiments

Ou

Canette rôtie, pêche

Kombu royal confit, cocos paimpolais

Chocolat au poivre Timut

Glace Tonka

Ou

Kouign-amann d'Automne

Glace sarrazin torréfié